



中华人民共和国国家标准

GB/T 20711—202×

代替 GB/T 20711—2006

熏煮火腿质量通则

General quality for cooked cured ham

20××-××-××发布

20××-××-××实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替 GB/T 20711—2006《熏煮火腿》，与 GB/T 20711—2006 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了熏煮火腿的定义(见 3.1,2006 年版的 3.1)；
- 增加了产品分类(见第 4 章)；
- 更改了原料、辅料要求(见 5.1、5.2,2006 年版的 4.1、4.2)；
- 增加了投料要求(见 5.3)；
- 更改了感官要求(见 6.1,2006 年版的 4.3.1)；
- 更改了理化指标(见 6.2,2006 年版的 4.3.2)；
- 删除了污染物、微生物指标,生产加工过程中的卫生要求(2006 年版的 4.3.3、4.4)；
- 增加了净含量要求(见 6.3)；
- 增加了生产加工管理要求(见第 7 章)；
- 更改了感官检验方法(见 8.1,2006 年版的 5.1)；
- 增加了净含量检验方法(见 8.6)；
- 删除了食盐、亚硝酸钠、微生物指标检验方法(2006 年版的 5.3、5.7、5.8)；
- 更改了组批要求(见 9.1,2006 年版的 6.1)；
- 更改了抽样要求(见 9.2,2006 年版的 6.2)；
- 更改了出厂检验要求(见 9.3,2006 年版的 6.3.1)；
- 更改了型式检验要求(见 9.4,2006 年版的 6.3.2)；
- 更改了型式检验项目(见 9.4.2,2006 年版的 6.3.3)；
- 更改了判定规则(见 9.5,2006 年版的 6.4)；
- 更改了标签、标志要求(见 10.1、10.2,2006 年版的第 7 章)；
- 增加了产品命名要求(见 10.3)；
- 更改了包装要求(见 10.4,2006 年版的 8.1)；
- 更改了贮存要求(见 10.5;2006 年版的 8.3)；
- 更改了运输要求(见 10.6;2006 年版的 8.2)；
- 增加了销售要求(见 10.7)。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国商业联合会提出。

本文件由全国肉禽蛋制品标准化技术委员会(SAC/TC 399)归口。

本文件起草单位：临沂金锣文瑞食品有限公司、烟台喜旺肉类食品有限公司、南京农业大学、荷美尔(中国)投资有限公司、安井食品集团股份有限公司、平度波尼亚食品有限公司、山东得利斯食品股份有限公司、湖南唐人神肉制品有限公司、马鞍山百瑞食品有限公司、河南双汇投资发展股份有限公司、新希望六和股份有限公司、中国商业联合会、中国肉类食品综合研究中心、华测检测认证集团股份有限公司、合肥工业大学、三只松鼠股份有限公司、名佑(福建)食品有限公司、广东真美食品股份有限公司、广州皇上皇集团股份有限公司、北京市顺义区计量和食品药品检测中心、中山市食品学会、厦门银祥集团有限公司、味斯美食品科技(安吉)有限公司、青岛骨里香实业有限公司、青岛新万福食品有限公司、华测检测

认证集团北京有限公司、谱尼测试科技(天津)有限公司。

本文件主要起草人:刘振宇、姚现琦、李春保、林玉海、王利、厉建军、王守伟、黄丹、杜东旭、吴昊、赵向进、荣庆军、郑高峰、郑乾坤、付浩华、宋忠祥、赵迪、李超、蔡克周、马相杰、陈松、张颖利、王云霞、亚本勤、刘振宇、鲁振、赵冰、白洪海、戴煦、顾千辉、章燎源、黄辉煌、庄沛锐、陈楚锐、胡昕、夏伟明、张志刚、蔚盛超、倪秀亲、逢明祝、刘成阳、周嘉明、韩国善、嵇春波。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为:

——2006年首次发布为 GB/T 20711—2006;

——本次为第一次修订。

熏煮火腿质量通则

1 范围

本文件规定了熏煮火腿的产品分类、原辅料与投料要求、技术要求、生产加工管理、检验方法、检验规则、标签、标志、产品命名、包装、贮存、运输和销售的要求。

本文件适用于熏煮火腿的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
- GB/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- SB/T 10826 加工食品销售服务要求 肉制品

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

熏煮火腿 **cooked cured ham**

以鲜(冻)畜禽产品为主要原料,配以适量辅料,经精选修整、分割(或不分割)、绞制(或不绞制)、盐水注射(或盐水浸渍)、搅拌(或不搅拌)、腌制、滚揉(或不滚揉)、充填(或不充填)成型、蒸煮、烟熏(或不烟熏)、干燥(或不干燥)、烘烤(或不烘烤)、冷却、冷冻(或不冷冻)、包装、杀菌(或不杀菌)等工艺制成的火腿类熟肉制品。

4 产品分类

按照产品原料不同分为:

- 单一型熏煮火腿:仅以一种畜禽产品为主要原料制成的熏煮火腿;
- 混合型熏煮火腿:由两种及以上的畜禽产品为主要原料制成的熏煮火腿。

5 原辅料、投料要求

5.1 原料

应符合相应的国家标准或行业标准的有关规定。

5.2 辅料

应符合相应的国家标准或行业标准的有关规定。

5.3 投料

5.3.1 单一型熏煮火腿根据配方计,特级产品外源蛋白配料(非肉类蛋白质)添加量 $\leq 1.0\%$,优级产品外源蛋白配料(非肉类蛋白质)添加量 $\leq 3.0\%$,普通级产品外源蛋白配料(非肉类蛋白质)添加量 $\leq 6.0\%$ 。

注:外源蛋白配料添加量以蛋白有效含量计。

5.3.2 混合型熏煮火腿根据配方计,外源蛋白配料(非肉类蛋白质)添加量 $\leq 6.0\%$ 。

注:外源蛋白配料添加量以蛋白有效含量计。

5.3.3 无淀粉熏煮火腿生产过程中不应添加淀粉。

6 技术要求

6.1 感官要求

应符合表 1 要求。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	呈产品固有色泽
质地	组织致密,切片性能好,有弹性,无密集气孔
风味	具有各类产品的特有风味,无异味
杂质	无正常视力可见杂质

6.2 理化指标

6.2.1 单一型熏煮火腿应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	指标		
	特级	优级	普通级
蛋白质/(g/100 g) \geq	17.0	15.0	12.0
淀粉/(g/100 g) \leq	2.0	4.0	6.0
脂肪/(g/100 g) \leq	8.0	10.0	12.0

表 2 理化指标 (续)

项目	指标		
	特级	优级	普通级
水分/(g/100 g) ≤	75.0		
单一型无淀粉熏煮火腿应满足相应等级的指标要求,同时满足淀粉含量≤1%。			

6.2.2 混合型熏煮火腿应符合表 3 规定。

表 3 理化指标

项目	指标
蛋白质/(g/100 g) ≥	12.0
淀粉/(g/100 g) ≤	6.0
脂肪/(g/100 g) ≤	12.0
水分/(g/100 g) ≤	75.0
混合型无淀粉熏煮火腿淀粉含量应≤1%。	

6.3 净含量

净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》。

7 生产加工管理

应符合相应的国家标准或行业标准的有关规定。

8 检验方法

8.1 感官

取样品置于白瓷盘内(冻品需提前解冻),在自然光下肉眼观察其外观、色泽、组织状态,品尝其风味。

8.2 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

8.3 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

8.4 淀粉

按 GB 5009.9 规定的方法测定。

8.5 脂肪

按 GB 5009.6 规定的方法测定。

8.6 净含量

按 JJF 1070 规定的方法检验。

9 检验规则

9.1 组批

同一生产日期、同一品种的产品为一批。

9.2 抽样

按照 GB/T 9695.19 中规定的方法取样,保证抽样数量满足检验项目的需要。

9.3 出厂检验

9.3.1 每批产品应经生产厂检验部门按本文件的规定进行检验,产品合格方可出厂。

9.3.2 出厂检验的项目包括感官要求、净含量。

9.4 型式检验

9.4.1 每半年应对产品进行一次型式检验,发生下列情况之一时应进行型式检验:

- a) 新产品试制鉴定时;
- b) 正式生产后,如原料、工艺有较大变化,可能影响产品质量时;
- c) 长期停产后恢复生产时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- e) 国家有关监管机构提出进行型式检验的要求时。

9.4.2 型式检验项目包括第 6 章规定的全部项目。

9.5 判定规则

9.5.1 出厂检验判定规则:出厂检验项目全部符合本文件,判定该批为符合本文件。出厂检验项目如有不合格,可在原批次产品中双倍抽样复检,复检后仍不合格的,判定该批为不符合本文件。

9.5.2 型式检验判定规则:型式检验项目全部符合本文件,判定型式检验符合本文件。型式检验如有不合格项目,可在原批次产品中双倍抽样复检,复检后仍不合格的,判为型式检验不符合本文件。

10 标签、标志、产品命名、包装、贮存、运输和销售

10.1 标签

单一型熏煮火腿应标明产品等级。

10.2 标志

应符合 GB/T 191 的规定。

10.3 产品命名

10.3.1 单一型熏煮火腿产品：产品名称可根据使用原料肉的种类命名。

10.3.2 混合型熏煮火腿产品：产品命名不应包含原料肉种类的名称。

10.4 包装

10.4.1 包装容器与材料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

10.4.2 包装完整，无损坏，无污染。

10.5 贮存

10.5.1 产品应贮存在卫生、阴凉、通风、干燥处或 0℃~4℃或-18℃及以下，每个包装上只能标注一种类型的贮存条件。

10.5.2 贮存时应包装完整、不破不漏，避免有毒物质的污染。

10.6 运输

10.6.1 运输工具应保持清洁卫生，运输时不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的货物混放、混装。

10.6.2 运输中防挤压、防晒、防雨、防潮，装卸时轻搬轻放。

10.6.3 有低温贮存要求的产品，应配有符合相应温度要求的运输条件。

10.7 销售

应符合 SB/T 10826 的规定。

参 考 文 献

- [1] 定量包装商品计量监督管理办法(国家质量监督检验检疫总局〔2005〕第 75 号令)
-